PHYLIA CYS

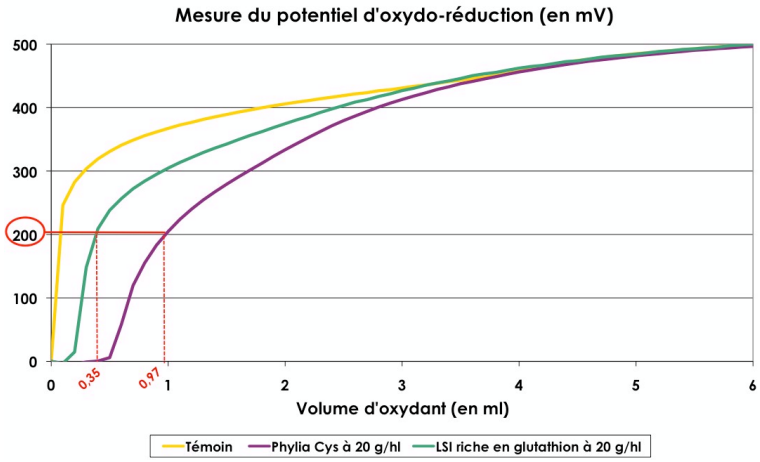
**Produit de la levure à pouvoir réducteur renforcé
pour la protection contre l'oxydation des vins blancs et rosés**

CARACTERISTIQUES

PHYLIA Cys est une association synergique d'un produit de la levure spécifique et d'une cellulose microcristalline sélectionnée. La fraction produit de la levure correspond à des levures spécifiques inactives riches en acides aminés et petits peptides réducteurs. Elle confère à **PHYLIA Cys** un fort pouvoir de protection des moûts blancs et rosés vis-à-vis de l'oxydation, et contribue à la prévention du phénomène de vieillissement prématuré sur les vins de garde. La fraction cellulose microcristalline intervient en faveur du métabolisme des levures et du déroulement de la fermentation alcoolique. En effet, elle réduit la toxicité du milieu (meilleur dégagement du CO_2 et support levurien), améliore la perméabilité de la paroi de la levure et favorise la libération des polysaccharides dans le milieu.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Pouvoir antioxydant.
- Protection des arômes par une utilisation précoce sur moût débourbé.
- Prévention du vieillissement prématuré.



Graphique : protection de l'oxydation d'un vin blanc suite à l'apport de levures spécifiques inactives (LSI). Détermination du potentiel d'oxydoréduction par ajout croissant d'une solution oxydante (méthode Sofralab).

PHYLIA Cys** augmente très fortement la résistance à l'oxydation du vin, et nettement plus efficacement qu'une levure spécifique inactive classique riche en glutathion. En effet, pour un même niveau de potentiel d'oxydo-réduction, 2 fois plus d'oxydant sont nécessaires sur le vin traité avec **PHYLIA Cys.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

APPLICATIONS

- Vinification des vins blancs et rosés.
- Fortement recommandé quand risque d'oxydation majoré: présence de laccase, faible efficacité du SO_2, faible protection antioxydante, forte exposition à l'air etc.
- Préalable à l'élevage des vins blancs de garde pour limiter l'évolution aromatique et leur perte de fraîcheur.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée: 15 à 30 g/hL.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur: 40 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser **PHYLIA CYS** dans 10 fois son poids d'eau ou de vin.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :
Pour une efficacité optimale, ajouter sur moût débourbé avant le départ de la fermentation alcoolique.
Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levures inactivées spécifiques, cellulose microcristalline. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg – Carton de 15 x 1 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company